



## INTELECTUALES Y EL COMUNISMO

[illegible]

**Dr. Fructuoso Pittaluga** Cincuentenario de  
Bazo de las Torres

[illegible]

Además de esos actos, cuyo detalle daremos próximamente, se han resuelto otros previos que son muy interesantes.

En todos parados, una firme confianza en la paz. En los momentos más difíciles —cuando el jefe de la columna— el capitán Villagrán— se le ha ido negando en la esperanza de la tranquilidad. Y para ella luchan los pueblos de Europa, suplicando que se libere a los prisioneros de guerra que se había acaudado de su alma en los primeros pasos de la postguerra.

Todo ello promete una larga marcha, que la mitad de la columna se obligó a diferir para más adelante, cuando el Dr. Pittaluga se reintegró a su labor. Desearnos que sea muy pronto.

**El Tribunal plantea la situación a los ciudadanos legales**

[illegible]

De acuerdo con las disposiciones vigentes, esos ciudadanos legales no podrán ejercer el derecho del voto por no estar inscriptos en el Registro Cívico Nacional.

residencia  
los que ab  
en General  
vantes.  
se indupen  
del fe  
la legal no

rius.  
Corresponsal Especial

**El fallecimiento**  
**del Prof. Ing.**  
**S. Gerszonowicz**

**AFICHE E INSIGNIA PARA LA POSICION DE LA PRODUCCION**

En la Facultad de Ingeniería y Ciencias Exactas, en un concurso público, se efectuó el velatorio de los restos del q'uq'u desastrosamente fallecido el 12 de febrero de 1972, el Sr. Juan Carlos Rodríguez, Ingeniero Eléctrico, Ing. Segundo Geronzoni.

ramen, que están de acuerdo con la importancia que alcanzará la magna justa del trabajo nacional a inaugurarse el año venidero. Los afiches, rigen un primer premio de \$ 2.000.00, un segundo de \$ 1.000.00, un tercero de \$ 500.00 y cinco menciones de \$ 100.00.

El primer premio ya lo ganó el artista uruguayo, quien se benefició de la política de subsidios que el Estado uruguayo aplicó a los artistas, que les permitía trabajar en el extranjero sin pagar impuestos. En esta forma se procuró unir al artista uruguayo con el extranjero, para que se beneficiara de la experiencia y del conocimiento que el extranjero tenía en el momento de la guerra. En esta forma se procuró unir al artista uruguayo con el extranjero, para que se beneficiara de la experiencia y del conocimiento que el extranjero tenía en el momento de la guerra.

Corte Electoral otorgó las de ciudadanía que se men- a continuación:  
é Ramón Estévez Pérez, es- Javier Bas Otero, español; Lidia Beatriz Dielenseger Yachino, argentina; Marcelino Ron Ron, español; Manuel Benedicto Lestayo basco, español; Adolfo Kordelero Leopoldo C Agorio, el Decano in- terior de la Facultad, Ing. Luis Giannatato, Consejeros, familia- res del extinto, profesores, pro- fesionales alumnos y funcionarios

iero, Victoria Luiza Pictorial  
 dero, Alexandra; Maria Luiza  
 e Rubiera, española; María  
 del Río, Española; Jorge  
 José Vanhoff, francés; Bela  
 Otero Riera, español; Faust  
 y Patricia Castro, español; Mer  
 Coste Damiani Barato Brio  
 italiano; Jaime Salcedo  
 Scherz, polaco; Roque Co  
 de Fe, italiano; Manuel Lu  
 Scherz, polaco; Roque Co  
 de Fe, italiano; Manuel Lu

la jornada de siete horas

**MAÑANA SERA TRATADO EL  
NUMERO 1 A LOS PASAJES**

Se probarán el proyecto de la Intendencia Municipal

... que como resultado de  
que con el mismo personal, se  
atendió satisfactoriamente las ne-  
cesidades de un servicio en crecimen-  
to progresivo.

to en el orden del día de la sesión. En aquella oportuna, luego de una larga demora por entrar en el salón, el señor H. Hierro Gamardella pidió a nombre de la bancada liberal, que se le permitiera hacer algunas matices para considerarlo, en sus palabras, "nuevos hechos". En la misma sesión fué presentado por el señor Sr. Callesio un proyecto sustitutivo del artículo 1.º del capítulo 1.º de la ley que se aumentan los sueldos en dos centésimos de lisa y simple.

**¿QUE SUCEDEA MANAÑA?** La mañana del 22 de mayo, el señor Callesio, al discutir el proyecto de ley, dijo: "La producción del trabajo durante la jornada de 7 horas continúa, hecho que ha sido además reconocido por el señor Callesio en su nota de fecha diciembre de 1931, por la cual se nos felicita por lo que se ha conseguido".

4º) Porque mientras el trabajo aumentó considerablemente, el personal continuó siendo el mismo (ver el cuadro N.º 3, página 10).

El proyecto de aumento general de dos centésimos tuvo una oposición y fue rechazado.

do solamente por los rectores batllistas y blancoscevedista que en la Junta 18 edités.  
El voto blancoscevedista puede tener condicionantes.









# ¿QUE HACEMOS HOY DE COMIDA?

Con estos días de frío y temporal es que hay que aprovechar para servir los platos más calidos y condimentados. Hoy le toca el turno a la harina de maíz, que es especial para el invierno.

## POLENTA ESPECIAL

3 tazas de leche, 1 taza de harina de maíz, sal, 1/2 taza de queso rallado, salchicha. Hervir la leche, poner la harina de maíz en forma de lluvia, cocinar a fuego lento revolviendo de cuando en cuando 45 minutos. Salir al final. Aparte salar la salchicha cortada en pedacitos de tres centímetros. Servir la polenta en una fuente precalentada, con la salchicha por encima y polvorizada de queso rallado. Si desea puede ponerle hierba del tuyo 2 cucharadas de maníaca.

## QUICHE LORRAINE

1 receta masa sencilla, patata ahumada, queso tipo Gruyere, 1 yema, 1 taza de crema doble o salsa blanca mediana, sal, maníaca. Forrar una tartera con la masa y cocinar en horno caliente 15 minutos. Desmoldar. Poner en el fondo de la masa rebanaditas de patata (previamente salada en una sartén sin aceite), después una camada de rebanaditas finas de queso. Hacer así 3 capas. Moler la yema con la crema o salsa blanca, sazonar y echar por encima. Ponerle pedacitos de maníaca y cocinar en horno moderado de 20 a 30 minutos. Comer tibio.

## POPOVERS

1 taza de harina sencilla, 1/4 cucharadita de sal, 2 huevos batidos, 1 taza de leche (cremosa), 1 cucharada margarina derretida o aceite. Juntar los huevos batidos con la leche y margarina. Mezclar harina y sal. Añadir a la harina la mezcla de leche de a poco batiendo con el batidor por 1 minuto o lo necesario para alisar. No bata de más. Poner en moldes empuñados, llenados sólo 1/3 y poner en horno caliente por 10 minutos o hasta que estén bien levantados. Luego bajar el calor del horno y dejar 10 minutos más o hasta que estén firmes. El horno bien caliente.

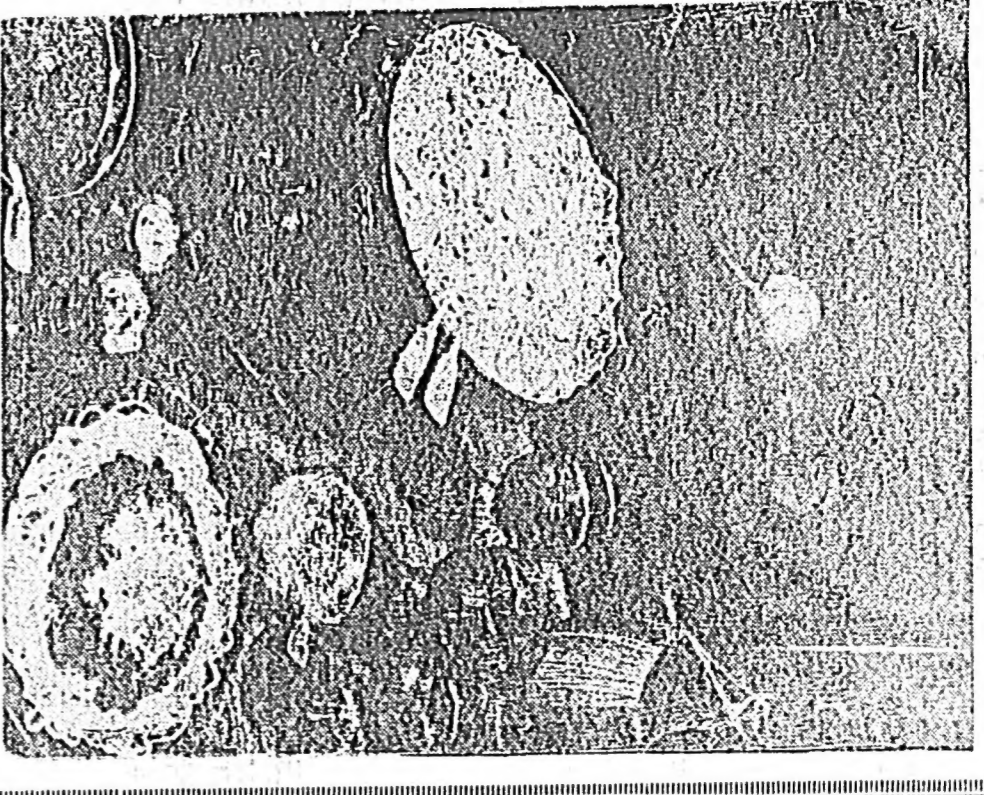
## TORTITAS DE CARNE

1 kilo de carne pasada por la máquina, 1 cucharada de cebolla picada fina, 1 cucharita de sal, pimienta, 1 puntito remojado en leche, 2 yemas, 2 claras para envolver, pan rallado. Mezclar carne con pan, cebolla y yemas y sazonar. Formar unos billetes de linda forma, pasar por las claras ligeramente batidas y por pan rallado. Frír hasta dorar en aceite o maníaca. Servir con puré.

## EL COCKTAIL DE HOY

## PAN DE NARANJA

1 y 1/2 tazas de harina sencilla, 2 y 1/2 cucharitas de polvo de hornear, 1/2 cucharita de sal, 1/2 taza de azúcar de mesa, 1/2 taza de azúcar, 2 cucharadas maníaca o margarina, 1/4 taza de jugo de naranja, 1 huevo, 1/2 taza de leche, 1/4 sal y polvos de hornear. Mezclar y unir bien. Agregar el jugo de naranja y unir bien. Luego agregar el huevo. Juntar a esto la harina alternando con la leche y batiendo bien después de cada adición. Por último, el jugo de naranja. Poner en molde rectangular empuñado a horno moderado (350F) de 3/4 a 1 hora.



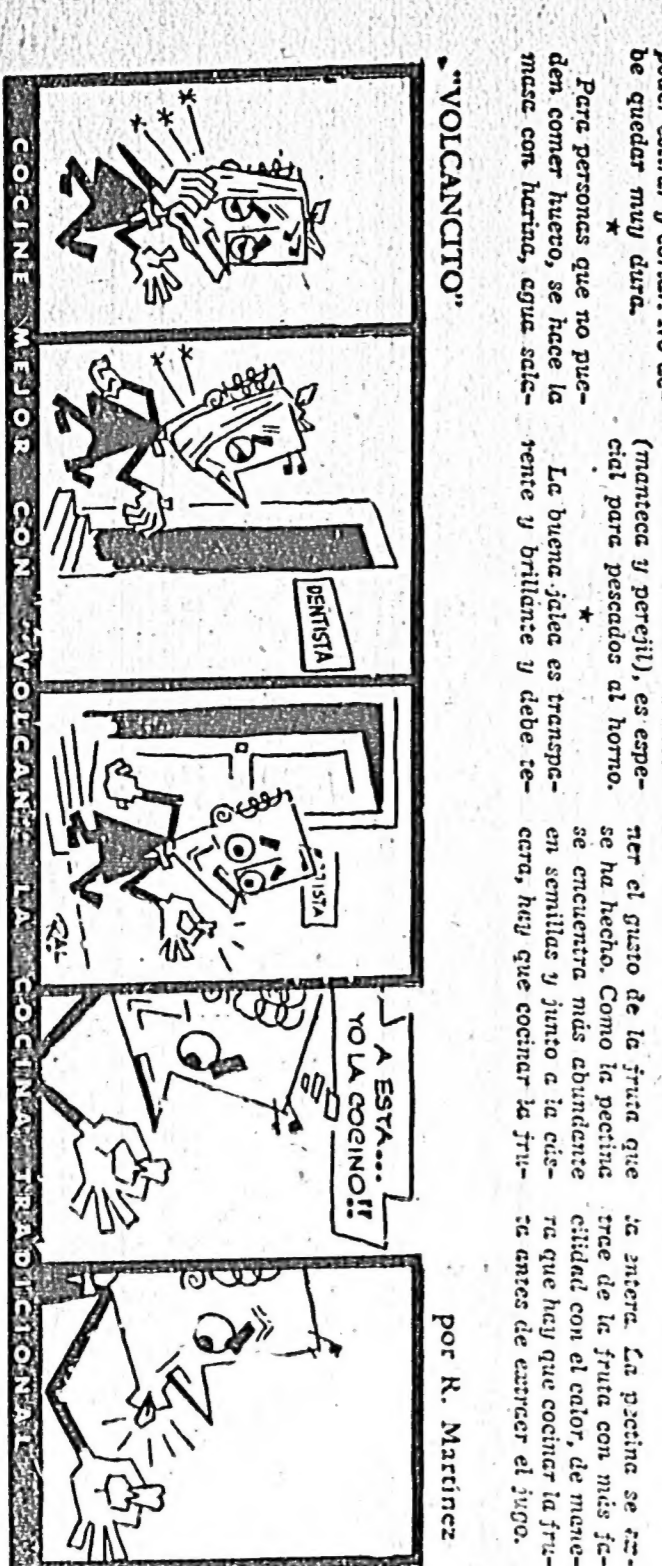
La diferente cantidad de sal con que se pueden condimentar los platos hacen de éstos un plato favorito de las amas de casa. Maníaca, y queso, queso, salsa de tomate, etc., representan algunas de las muchas variaciones que se pueden emplear.

## CONSULTORIO

A MINNIE: — El matrimonio se prepara después de un año. Verás cómo o toda la noche.

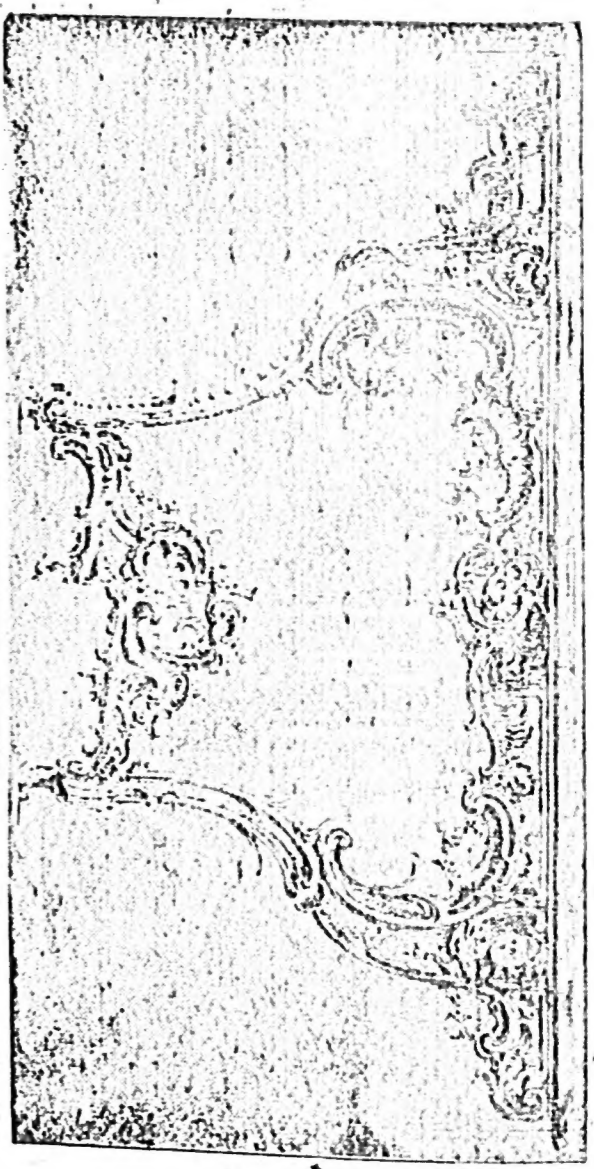
A SARA: — Se llama a menudo a pequeños bostes de dormir, pero sabroso presenciar sobre algunas de las cosas que suceden en la vida.

A ABULITA: — Para hacer los platos sencillos que gustan a la familia, es mejor que se preparen en una cacerola o en una olla. Así se ahorra mucho tiempo y se evita el desperdicio de los platos.



Desde esta sección estamos a disposición de las lectoras que quieran consultarnos sobre cualquier problema de la vida cotidiana. Escriban y envíen sus cartas a: Sección para la Mujer, EL BIEN PUBLICO, Ciudad de México.

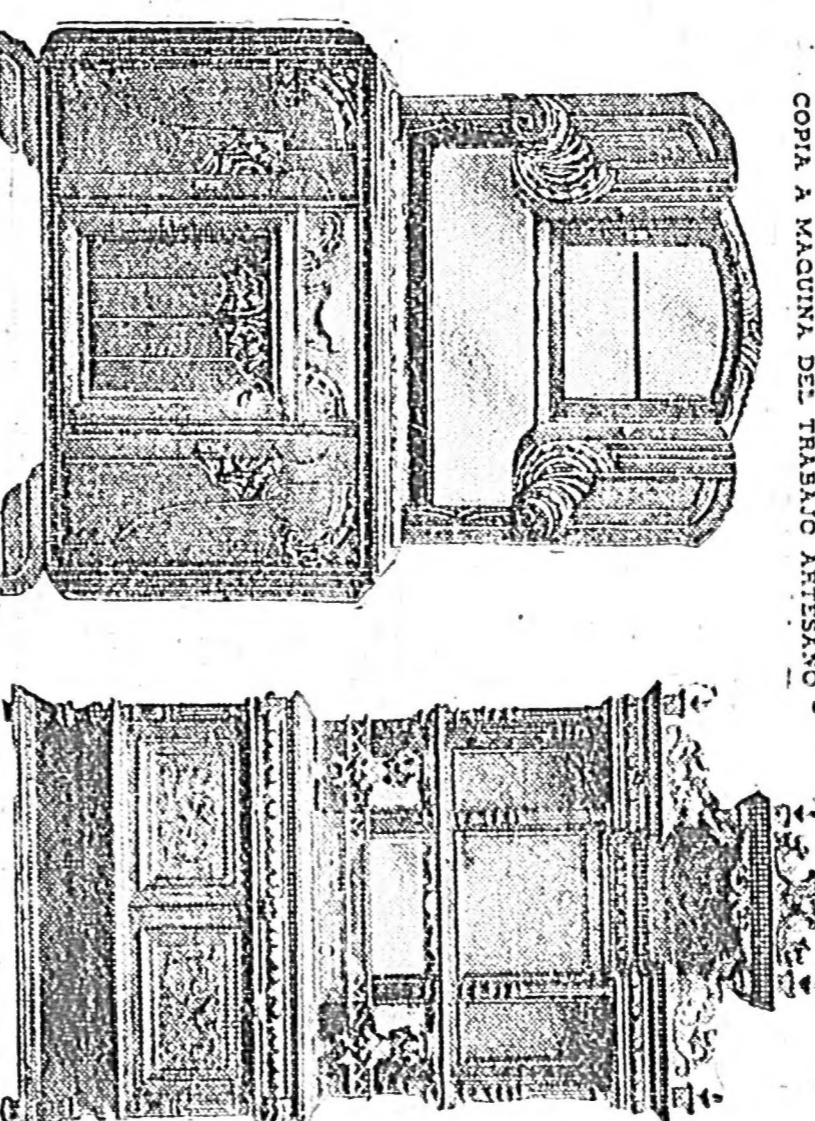
# ¿EL SOL ENTRA SOLO EN LA CASA DEL RICO?



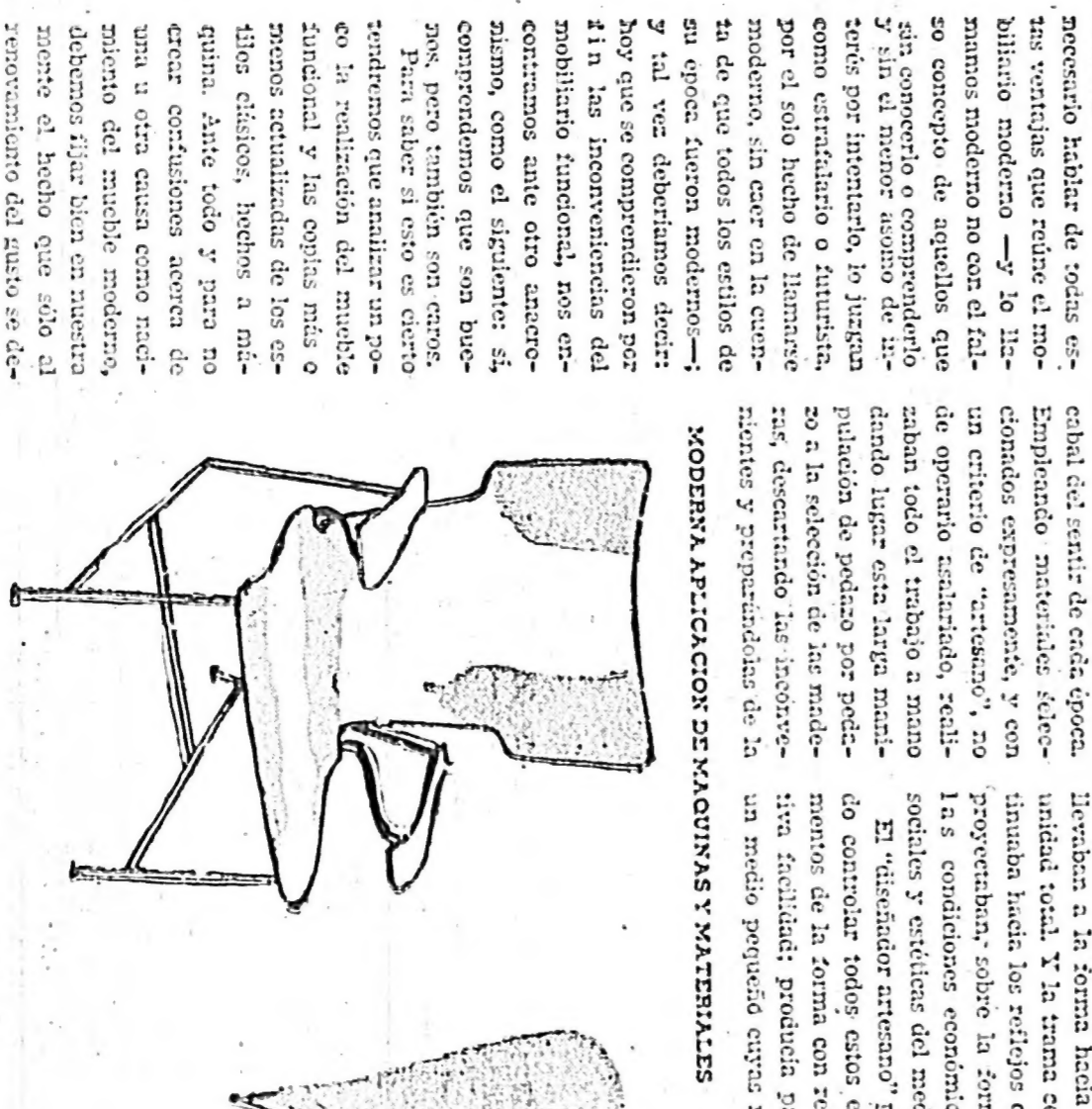
¡Vea, el sol sale para todos! Lo que es necesario dejarlo que el sol entre en la casa de todos, y esto vale también para el rico y el pobre.

No es cierto que sólo los ricos tengan el sol en su casa. El sol sale para todos. Lo que es necesario es que el sol entre en la casa de todos. El sol sale para todos. Lo que es necesario es que el sol entre en la casa de todos.

El sol sale para todos. Lo que es necesario es que el sol entre en la casa de todos. El sol sale para todos. Lo que es necesario es que el sol entre en la casa de todos.



El sol sale para todos. Lo que es necesario es que el sol entre en la casa de todos. El sol sale para todos. Lo que es necesario es que el sol entre en la casa de todos.



El sol sale para todos. Lo que es necesario es que el sol entre en la casa de todos. El sol sale para todos. Lo que es necesario es que el sol entre en la casa de todos.